CAMPUS GASTROLÓGICO Junior 2022

Para niños/as de 8 a 14 Años
Grupos reducidos
Espacio de aprendizaje seguro
5 días irrepetibles

ORGANIZAN

GASTROLÓGICO
laboratorio de sabores

GOURMET & TOURISM G&T CÁDIZ

CAMPUS GASTROLÓGICO Junior 2022

¿DE QUÉ SE TRATA?

- Se trata de pasarlo bien aprendiendo a cocinar, en un ambiente divertido.
- Dirigido a chicos/as de edades comprendidas entre los 8 y 14 años.
- Comprenderemos el mundo de la alimentación metiendo las manos en la masa.
- Hacer la compra de alimentos.
- Cocinar.
- Nos comeremos todo lo que cocinemos.

¡Vamos a conseguir un objetivo estupendo! Que poco a poco los más pequeños de la casa formen parte activa en la alimentación en casa.

Partiremos de CERO pero llegaremos a GRANDES METAS.

GASTROLÓGICO está situado en callle Parlamento esuina con calle Sociedad, 11008 Cádiz.

PARA LA INSCRIPCIÓN:

- Los niños/as recibirán un delantal par el campus.
- Todas las recetas elaboradas cada día se le entregarán para que completen un dossier de todo lo que cocinaremos con ellos durante la semana.
- Título acreditativo de realización del campus **GASTROLÓGICO** *Júnior*.

Plazas:

- 12 plazas máximo por Campus.

Material que recibirán los alumnos:

- Los niños/as recibirán un delantal para el campus.
- Todas las recetas elaboradas cada día se le entregarán para que completen un dossier de todo lo que cocinaremos con ellos durante la semana.
- Título acreditativo de realización del Campus Gastrológico Júnior.

Duración:

20 horas en total repartidas en 5 días, de Lunes a viernes, de 11:00 h a 15:00 h.

Precio:

160 € IVA Incl.

PROGRAMACIÓN

LUNES

11:00h. Llegada.
11:15h. Presentación del campus e integrantes.
11:30h. Explicación de buenas prácticas de seguridad en la cocina.
12:00h. Comenzamos el taller de cocina del día:
· Sopas frías divertidas.
· Rollitos de primavera caseros al horno.
· Otra forma de comer fruta.
14:15h. Degustación de las recetas elaboradas.
15:00h. Recogida.
Alérgenos: Sulfitos, gluten, huevo.

MARTES

11:00h. Llegada.
11:15h. Explicación sobre la organización de un menú semanal equilibrado.
12:00h. Comenzamos el taller de cocina del día:
· Ensaladas
· Guiso de patatas con carne.
· Batido de plátano y fresa.
14:15h. Degustación de las recetas elaboradas.
15:00h. Recogida.
Alérgenos: Lácteos, sulfitos.

MIÉRCOLES

11:00h. Llegada.
11:15h. Explicación sobre la organización de un menú semanal equilibrado.
12:00h. Comenzamos el taller de cocina del día:
· Ensalada de pasta.
· Macarrones con salsa boloñesa y queso.
· Elaboración de helados saludables caseros.
14:15 h. Degustación de las recetas elaboradas.
15:00 h. Recogida.
Alérgenos: Lácteos, sulfitos, gluten.

JUEVES

11:00h. Llegada.
11:15h. Visita al mercado central de Cádiz y realización de las compras necesarias para cocinar una paella.
12:00h. Comenzamos el taller de Paella:
· Caldo.
· Sofrito.
· Elaboración de paella de pescado y verduras.
· Naranja con aceite de oliva.
14:15h. Degustación de las recetas elaboradas.
15:00h. Recogida.
Alérgenos: Pescado, marisco, crustáceos, moluscos, gluten.

VIERNES

11:00h. Llegada.
11:15h. Explicación sobre la pastelería saludable.
12:00h. Comenzamos el taller de cocina Pastelería:
· Mini chapatas variadas.
· Bizcocho de yogurt.
· Pastas rellenas.
14:00h. Degustación de las recetas elaboradas y entregas de diplomas de fin de campus.
15:00h. Recogida.
Alérgenos: Lácteos, gluten, huevo.

GASTROLÓGICO

laboratorio de sabores

¿DÓNDE ESTAMOS?

C/ Parlamento, esquina C/ Sociedad, 11008 Cádiz

¿HABLAMOS?

633 830 797 / 699 059 809 / 697 931 112

reservas@gastrologico.com

GOURMET & TOURISM

G&T CÁDIZ

CONTACTO: 697 931 112

eduardo@gourmetandtourism.com